ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

консервирование грибы, мясо, рыба

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Консервированные грибы, мясо и рыба будут иметь успех на столе в любое время года! В книге вы найдете описание разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.

- Консервирование. Грибы, мясо, рыба
  - ГРИБЫ
    - Маринованные белые грибы
    - Маринованные грузди и рыжики
    - Грибы в кисло-сладкой заливке
    - Маринованные лисички
    - Маринованные подосиновики и подберезовики
    - Стерилизованные грибы
    - Стерилизованные грибы натюрель
    - Стерилизованные грибы в томатном соке
    - Тушеные стерилизованные грибы
    - Стерилизованная грибная икра
    - Стерилизованный салат из грибов
    - Грибной соус с лимонным соком
    - Грибы, маринованные по-русски
    - Маринованные шампиньоны
    - Консервированный грибной суп
    - Консервированное грибное пюре
    - Консервированная грибная солянка
    - Горячий способ соления грибов
    - Холодный способ соления грибов
    - Грузди, засоленные со специями
    - Сыроежки, засоленные с луком
    - Быстрая засолка рыжиков
    - Лисички, засоленные с луком и листьями хрена
    - Засолка белых грибов
  - РЫБА, МЯСО
    - Маринованный угорь
    - Маринованная сельдь
    - Маринованный бестер
    - Щука, маринованная по-монастырски
    - Маринованная корюшка
    - Маринованная стерлядь
    - Хек под томатным маринадом
    - Маринованная щука
    - Языки в желе

- Консервированная колбаса
- Печень в томатном соусе
- Паштет мясной
- Консервированная жареная курица
- Консервированная вареная птица
- Индейка в маринаде
- Солонина
- Солонина провесная
- Франконская солонина
- Солонина с сахаром и специями
- Английская солонина, приготовленная в рассоле
- Гамбургская солонина
- Датская солонина
- Американская солонина
- Солонина нежная
- Говядина, засоленная со специями
- Свиные окорока, засоленные по-английски
- Свиные окорока, засоленные с можжевеловыми ягодами
- Соленые свиные ножки
- Соленая ветчина
- Свиные языки, засоленные со специями
- Украинское сало, засоленное в рассоле со специями
- Украинское сало
- Малороссийское сало
- Сало, засоленное с чесноком
- Сало топленое
- Соленые утки
- Засолка куриного филе
- Соленые куриные крылышки
- Сухой способ соления рыбы
- Малосольная рыба
- Вяленая рыба
- Окунь, соленный со специями
- Сельдь, засоленная по-гамбургски
- Соленая горбуша
- Малосольная форель со специями и горчицей
- Камбала, засоленная с маслинами
- Копченая говядина сухого посола
- Соленая копченая говядина
- Говядина, копченная по-гамбургски
- Говядина, копченная со специями
- Копченая баранина

- Копченый кролик
- Копченая козлятина
- Копченый соленый окорок
- Окорок, копченный с можжевеловыми ягодами
- Шинка из свинины
- Копченый окорок мокрого посола с пряностями
- Копченый бараний окорок
- Окорок из говядины, копченный горячим способом
- Копченый окорок из телятины мокрого посола
- Окорок из телятины, копченный по-крестьянски
- Свиная копченая вырезка
- Копченая ветчина сухого посола с чесноком
- Ветчина, копченная без дыма
- Ветчина, копченная по-вестфальски
- Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами
- Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами
- Копченая ветчина мокрого посола с чесноком
- Копченая ветчина со специями
- Копченая ветчина с красным вином и пряностями
- Грудинка копченая и вареная
- Копченая ветчина по-шведски
- Копченая ветчина из шейной части
- Копченая грудинка

Консервирование. Грибы, мясо, рыба
Составитель Сергей Павлович Кашин

ГРИБЫ

Маринованные белые грибы

Ингредиенты

10 кг белых грибов, 3 л воды, 20 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 200 г соли.

Для маринада: 2 л воды, 400 г соли, 60 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 10 лавровых листочков, 1 г корицы, 20 горошин перца душистого, гвозди ка.

Способ приготовления

Грибы вымыть под проточной водой, очистить, поварить немного в подсоленной кипящей воде или просто 2–3 раза обдать кипятком, после чего положить в эмалированную кастрюлю. Добавить воду и уксусную эссенцию, посолить и варить в течение 10–15 минут.

Приготовить маринад (пряности добавлять, когда закипит вода). Проваренные грибы отбросить на дуршлаг, немного остудить и положить в стерильные банки или тщательно вымытую бочку, а затем залить приготовленным маринадом. Плотно закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное помещение.

Маринованные грузди и рыжики

Ингредиенты

10 кг груздей или рыжиков, 200 г соли, специи (любые).

Для рассола: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листочков, 20 горошин душистого перца, гвоздика.

Способ приготовления

Сначала рыжики и грузди нужно посолить. Для этого грибы помыть, положить их в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем грибы отбросить на дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду, после чего переложить в хорошо вымытую деревянную бочку, пересыпав солью и добавив пряности. Оставить на некоторое время, чтобы грибы дали сок. После этого помыть их, залить маринадом, плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное помещение.

Грибы в кисло-сладкой заливке

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г корней хрена, 100 мл воды, 10 г лимонной кислоты, 2 лавровых листочка, 10 г соли, горчица, перец.

Для заливки: 150 мл воды, 100 мл 6 %-ного уксуса, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Грибы тщательно помыть, удалить поврежденные части, нарезать очень крупные и опустить на 3–5 минут в кипящую воду с добавлением соли и лимонной кислоты.

Грибы вынуть шумовкой и уложить в банки, поместив прежде на их дно лавровый лист, посыпать горчицей и перцем. Сверху на грибы положить хрен, лук и нарезанную тонкими кружочками морковь.

Для приготовления заливки в воду насыпать соль, нагреть, добавить уксус, довести до кипения, залить в наполненные банки так, чтобы до верхнего края оставалось 1,5–2 см, и герметично закрыть.

Маринованные лисички

Ингредиенты

10 кг лисичек.

Для маринада: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листочков, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Грибы помыть, положить в эмалированную кастрюлю с кипящей подсоленной водой на 20 минут, после чего отбросить на дуршлаг и снова положить в эмалированную кастрюлю. Приготовленным маринадом залить грибы и варить 20–25 минут, затем вынуть шумовкой, охладить и положить в стерильные банки, после чего закрыть крышками.

Маринованные подосиновики и подберезовики

Ингредиенты

10 кг подосиновиков или подберезовиков.

Для маринада: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листочков, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Грибы помыть, положить в кастрюлю с кипящей водой на 5 минут, откинуть на дуршлаг и ополоснуть водой.

Приготовить маринад, залить им грибы и поварить 5–10 минут, после чего положить в банки и закрыть крышками.

Стерилизованные грибы

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 30 г соли, лимонная кислота и пряности (лавровый лист, корица, гвоздика, перец душистый).

Способ приготовления

Подготовленные грибы опустить в кипяток, добавить соль, лимонную кислоту и пряности. Варить при слабом кипении 20 минут, снимая пену. Отваренные грибы положить в горячие после обработки кипятком банки, залить горячим процеженным бульоном, в котором они варились, и прикрыть крышками.

Стерилизовать обычным способом 20–30 минут и затем банки закатать. Хранить грибы в сухом прохладном месте.

Стерилизованные грибы натюрель

Ингредиенты

5 кг грибов (любых), 1 л воды, 20 г винного уксуса, 10 г соли.

Способ приготовления

Лучше всего использовать свежие молодые грибы (белые, шампиньоны, подберезовики, трюфели, рыжики, настоящие подгрузди, сморчки). Грибы вымыть, очистить и опустить на несколько минут в кастрюлю с кипящей подсоленной водой с добавлением винного уксуса. Грибы достать с помощью шумовки, опустить на некоторое время в холодную воду, отбросить на дуршлаг, чтобы стекла вода, а затем уложить в банки и залить рассолом (на 600 г грибов – 400 мл рассола). Между заливкой и крышкой необходимо оставить небольшое пространство, чтобы обеспечить герметичность закрытой банки.

Банки закрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой, а затем стерилизовать в течение часа, после чего оставить на два дня. На третий день снова простерилизовать и поставить в прохладное помещение.

Стерилизованные грибы в томатном соке

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 700 г томатной пасты, 80 мл растительного масла, 300 г сахара, 15 г соли, лавровый лист, уксус.

Способ приготовления

Для приготовления грибов в томатном соусе лучше всего использовать совсем молодые белые грибы.

Вымытые грибы тушить на медленном огне до появления сока, при этом можно добавить немного растительного масла. Томатную пасту горячей добавить в грибы вместе с солью и сахаром, затем все нагреть, но не кипятить.

Готовую массу переложить в простерилизованные сухие банки и закрыть прокипяченными крышками.

Лавровый лист и уксус можно добавить во время варки или сразу в банки. Закрытые банки поместить в кастрюлю с водой и стерилизовать полтора часа с момента ее закипания.

Тушеные стерилизованные грибы

Первый способ

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 150 мл растительного масла, 70 г репчатого лука, 7 горошин черного перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Грибы перебрать, удалить поврежденные, хорошо вымыть и очистить, после чего еще раз помыть под проточной водой.

Крупные грибы нарезать, пересыпать солью, а затем добавить растительное масло, мелко нарезанный репчатый лук, черный перец и поставить тушить на медленный огонь, периодически помешивая. Готовые горячие грибы разложить по банкам и закатать прокипяченными крышками, после чего поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать 1,5 часа с момента ее закипания. Хранить в прохладном месте.

Второй способ

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 150 мл растительного масла, 70 г репчатого лука, 30 г соли.

Способ приготовления

Вымыть грибы в проточной воде, нарезать и поставить на медленный огонь тушиться, добавив соль, масло и мелко нарезанный лук.

Горячие грибы вместе с выделившимся соком положить в стерильные банки, затем поставить их в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать в течение 30 минут.

После этого банки плотно закрыть прокипяченными крышками.

Стерилизованная грибная икра

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 150 г репчатого лука, 100 мл грибного бульона, 10 мл растительного масла, гвоздика, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Грибную икру можно приготовить как из свежих, так и из соленых или сушеных грибов.

Грибы тщательно вымыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить грибной бульон, растительное масло, пропущенный через мясорубку репчатый лук, черный перец и гвоздику. Все хорошо перемешать, положить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, разложить по подготовленным банкам и закрыть простерилизованными крышками. Банки с икрой установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 60–70 минут (с момента закипания воды). Через два дня повторить процедуру, после чего охладить икру и поставить в прохладное место.

Стерилизованный салат из грибов

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 50 г репчатого лука, 50 мл растительного масла.

Для маринада: ½ л воды, 30 мл 6 %-ной уксусной кислоты, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 30 г соли, гвоздика, корица.

Способ приготовления

Салат можно приготовить из свежих, маринованных или соленых грибов. Свежие грибы (маслята, белые грибы, подберезовики, шампиньоны, лисички, опята) тщательно вымыть в проточной воде, очистить, опустить на несколько минут в кипящую воду, отбросить на дуршлаг и переложить в подготовленные банки.

Добавить нарезанный кольцами лук и растительное масло. Приготовленный маринад влить в банки с грибами. Банки установить в емкость с водой и стерилизовать в течение 25 минут (с момента закипания воды). После этого быстро охладить и поставить в прохладное место.

Грибной соус с лимонным соком

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 100 г репчатого лука, 50 г растительного масла, 30 г муки, сок 1 лимона, 10 г соли.

Способ приготовления

Свежие грибы перебрать, промыть и отделить ножки от шляпок. После такой обработки грибы уложить в кастрюлю из нержавеющего металла, добавить воду, соль и варить на слабом огне до полуготовности. Затем грибы достать шумовкой, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку.

Мелко нарезанный лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, муку, немного грибного отвара и довести до кипения.

Кипятить полученную смесь в течение 5–6 минут, после чего добавить сок лимона и все разложить в горячем виде по банкам. Стерилизовать 35–40 минут при температуре 120 °С. Банки закрутить. Хранить в темном прохладном месте. Этот грибной соус можно использовать в качестве приправы к мясным и рыбным блюдам.

Грибы, маринованные по-русски

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 200 мл растительного масла, 20 мл 9 %-ного уксуса, 200 г моркови, 2 зубчика чеснока, 20 г корня сельдерея, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 15 г соли.

Способ приготовления

Грибы тщательно очистить и промыть, после чего обсушить и обжарить в сильно раскаленном масле (100 мл).

Обжаренные грибы остудить. Чеснок очистить.

Морковь помыть и нарезать кружочками, после чего варить до полуготовности в подсоленной воде.

Вымытую зелень измельчить, очищенный корень сельдерея нарезать соломкой.

На дно приготовленных банок налить оставшееся масло и уложить сверху обжаренные грибы, послойно перекладывая кружочками моркови, измельченным чесноком, корнем сельдерея и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

В масло, оставшееся после обжаривания грибов, добавить уксус и соль, все довести до кипения, после чего немного остудить и разлить по банкам. Банки закатать.

Хранить в темном прохладном месте.

Маринованные шампиньоны

Ингредиенты

1 кг шампиньонов, 500 мл белого вина, 150 мл растительного масла, 200 мл воды, 1 лимон, 100 г репчатого лука, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы очистить и промыть, после чего сбрызнуть соком лимона. Лук очистить и нарезать кольцами. Вино, воду и масло смешать, добавить лавровый лист, перец и соль. Полученную смесь довести до кипения.

Подготовленные шампиньоны порциями опускать в кипящий маринад на 5 минут.

После этого грибы разложить по банкам, прослаивая их кольцами лука. С маринада снять пену и влить в банки его с грибами. Банки стерилизовать в течение 40 минут при температуре 100 °С, после чего закрутить и поставить в прохладное темное место.

Консервированный грибной суп

Ингредиенты

1 кг белых грибов, 1 кг помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 1 ½ л воды, 50 г корня петрушки, 6–8 горошин душистого перца, 6 г лимонной кислоты, 30 г сахара, 30 г соли, зелень сельдерея, зелень петрушки.

Способ приготовления

Грибы подготовить следующим образом: шляпки срезать, ножки очистить, все вместе промыть и поставить варить на 30 минут. Сюда же добавить очищенные морковь и корень петрушки. Отваренные грибы и коренья нарезать и перемешать, после чего добавить помидоры, разрезанные на дольки.

Грибной отвар процедить, всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. Затем отвар вскипятить.

На дно подготовленных банок уложить вымытую зелень сельдерея и петрушки, целые очищенные луковицы и перец. Затем выложить смесь из грибов и овощей и в конце залить кипящим отваром. Банки стерилизовать 30–40 минут при температуре 100 °С. Затем закрыть крышками и поставить в темное прохладное место.

Консервированное грибное пюре

Ингредиенты

1 кг белых грибов, 150 мл растительного масла, 70 г томатной пасты, 30 мл 9 %-ного уксуса, 1–2 г лимонной кислоты, 2 г молотого черного перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы перебрать, отделить шляпки от ножек, тщательно очистить и промыть. После этого грибы поставить варить до полуготовности. Затем пропустить их через мясорубку и выложить в эмалированную кастрюлю. Добавить половину растительного масла, томатную пасту и лимонную кислоту. Полученную смесь тушить на слабом огне. Через 10 минут влить туда уксус и продолжать тушить еще 5 минут. За 3 минуты до готовности пюре посолить и поперчить.

Пюре разложить по подготовленным банкам. Оставшееся масло прокалить и остудить, после чего влить в банки с грибным пюре.

Банки поставить на 20 минут стерилизоваться при температуре 100 °С. Затем сразу же закрутить.

Консервированная грибная солянка

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 2 кг квашеной капусты, 200 г огурцов (соленых), 100 г репчатого лука, 50 мл 9 %-ного уксуса, 100 г растительного масла, 100 г томатной пасты, 100 г сахара, 2 лавровых листа, 20 г соли, перец.

Способ приготовления

Квашеную капусту помыть и нашинковать, после чего уложить в кастрюлю, добавить воды, половину растительного масла, уксус и тушить в течение 30 минут. В середине тушения в кастрюлю положить томатную пасту, соленые огурцы, нарезанные кружочками, а также сахар, соль, перец и лавровый лист.

Грибы хорошо очистить, промыть и варить в течение 15 минут, после чего нарезать ломтиками и обжарить в масле вместе с измельченным луком. Обжаренные грибы с луком смешать с капустой и снова тушить на слабом огне в течение 5 минут. Готовую солянку в горячем виде разложить по банкам и поставить стерилизоваться при температуре 100 ˚С.

Через 20 минут банки закатать.

Горячий способ соления грибов

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 1–2 лавровых листа, 2–3 листа черной смородины, 20 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, 30 г соли, горошины черного перца по вкусу.

Для рассола: 3 л воды, 150 г соли.

Способ приготовления

Для горячего способа соления подойдут белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, валуи, опята и лисички.

Грибы помыть в нескольких водах и очистить от мусора. Валуи нужно замочить на 2 дня в холодной воде, меняя ее по 2–3 раза в день. У подосиновиков и подберезовиков обрезать ножки и солить отдельно; маслята, подосиновики и лисички быстро темнеют на воздухе, поэтому после очищения их желательно сразу перерабатывать.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль. Опустить в рассол грибы и варить на слабом огне, снимая пену и периодически помешивая. Когда бульон станет прозрачным, а грибы осядут на дно, откинуть их на дуршлаг и дать остыть. Уложить грибы в банку, пересыпая солью и перекладывая листьями смородины, лавровым листом, зеленью укропа и петрушки, чесноком и добавляя горошины черного перца. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место. Через 30–35 дней грибы будут готовы к употреблению.

Холодный способ соления грибов

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 25 г семян укропа, 40 г соли.

Способ приготовления

Для соления этим способом пригодны волнушки, сыроежки, рыжики и грузди.

Рыжики и сыроежки помыть в нескольких водах и очистить от мусора. Волнушки и грузди замочить на 2 дня в холодной подсоленной воде (на 1 л воды 20 г соли и 1 чайная ложка лимонной кислоты). В процессе замачивания воду надо поменять 4–5 раз.

На дно банки насыпать слой соли, затем положить подготовленные грибы шляпками вниз.

Каждый слой грибов (не более 5 см) нужно пересыпать солью и семенами укропа.

Прикрыть верхний слой марлей, сложенной в 2–3 слоя, положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. По истечении этого времени грибы осядут, сверху можно будет доложить новые грибы, также пересыпав их солью слой за слоем. Грибы остаются в теплом помещении еще на 5 дней; если по истечении этого времени в банке окажется мало рассола, то нужно будет увеличить гнет.

Хранить грибы следует в прохладном месте, через 1–1,5 месяца они будут готовы к употреблению.

Грузди, засоленные со специями

Ингредиенты

1 кг груздей, 5 лавровых листьев, 3 зубчика чеснока, 15 г семян укропа, 5–6 горошин черного перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Подготовленные, вымоченные и очищенные грузди опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 20 г соли и ½ чайной ложки лимонной кислоты). Грузди вынуть с помощью шумовки, положить в эмалированную емкость и дать остыть.

На дно банки, подготовленной для соления, положить часть лавровых листьев, несколько горошин черного перца, семена укропа и зубчик чеснока, насыпать соль, сверху уложить послойно грибы, просаливая каждый слой и чередуя с оставшимися ингредиентами.

Посыпать верхний слой солью и накрыть марлей, накрыть кружком с грузом.

Через неделю закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

Сыроежки, засоленные с луком

Ингредиенты

1 кг сыроежек, 5 листьев черной смородины, 200 г лука, 1 чайная ложка семян укропа, перец по вкусу, 70 г соли.

Способ приготовления

Подготовленные сыроежки положить в подсоленную воду (на 1 л воды 20 г соли), варить 10 минут, помешивая и снимая пену. Лук очистить, помыть и нарезать кольцами. На дно банки положить 2 листа черной смородины. Грибы откинуть на дуршлаг, дать остыть и уложить в емкость для засолки, пересыпая каждый слой солью, перцем, семенами укропа, чередуя с кружками лука. Сверху положить оставшиеся листья черной смородины, придавить грибы кружком с грузом и оставить на 3 дня в теплом сухом помещении. Когда грибы осядут, добавить к ним новые, также хорошо просоленные, и, закрыв банку крышкой, убрать в прохладное место. Таким же способом можно заготовить волнушки и белянки.

Быстрая засолка рыжиков

Ингредиенты

1 кг рыжиков, 40 г соли, перец.

Способ приготовления

Подготовленные грибы уложить в банку, пересыпая каждый слой (не более 5 см) солью и перцем. Сверху положить деревянный кружок с грузом и убрать в прохладное место. Если через 5 дней грибы выделят мало сока, груз нужно будет увеличить. Рыжики будут готовы через 20–25 дней. Перед употреблением грибы следует положить в дуршлаг и промыть в проточной воде, дав ей стечь. Затем, уложив в глубокую тарелку, заправить растительным маслом и добавить лук, нарезанный кольцами или кусочками.

Лисички, засоленные с луком и листьями хрена

Ингредиенты

1 кг лисичек, 180 г лука, 2 листа хрена, 15 г семян укропа, 25 г соли, красный молотый перец.

Для рассола: 3 л воды, 150 г соли.

Способ приготовления

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, положить в него грибы. Варить на слабом огне, пока лисички не опустятся на дно, а бульон не станет прозрачным. Вынуть грибы с помощью шумовки и, переложив в чистую эмалированную кастрюлю, дать остыть. Лук очистить, нарезать кольцами (крупные луковицы можно нарезать кусочками). На дно банки насыпать тонкий слой соли и положить немного лука.

Затем уложить лисички шляпками вниз, чередуя с луком, добавляя семена укропа, соль и красный молотый перец. Сверху положить листья хрена. Закрыть банку крышкой и убрать в холодное место. Таким же способом можно приготовить опята и маслята.

Засолка белых грибов

Ингредиенты

1 кг белых грибов, 2–3 лавровых листа, 150 г соли.

Способ приготовления

Молодые белые грибы можно засолить холодным способом. Предварительно их нужно хорошо помыть и очистить, затем слегка просушить и нарезать тонкими кусочками. Положить в эмалированную емкость, посолить и оставить на 2–3 часа. Затем переложить в банку, плотно приминая до выделения сока, насыпать соль и накрыть лавровыми листьями. Банку закрыть крышкой и поставить в холодное место.

РЫБА, МЯСО

Маринованный угорь

Ингредиенты

1 кг угря, 200 мл растительного масла, 100 г толченых сухарей, 1 л столового уксуса, 50 г соли, специи (любые).

Способ приготовления

Угря помыть, очистить от крупных костей и отрезать головы и плавники.

После чего рыбу нарезать кусками, посолить и обвалять в толченых сухарях. Подготовленные таким образом куски рыбы поджарить на растительном масле (лучше оливковом), затем сложить в банки и залить горячим уксусом со специями. Банки закатать и поставить на хранение в темное прохладное место.

Маринованная сельдь

Ингредиенты

1 кг сельди.

Для маринада: 1 л столового уксуса, 100 г лука-шалота, 200 г моркови, 50 г репы, 20 г зелени петрушки, 20 г зелени сельдерея.

Способ приготовления

Предварительно приготовить маринад. Для этого репу очистить и мелко нарезать, морковь очистить, овощи залить уксусом, добавить промытые и измельченные лук-шалот, зелень петрушки и сельдерея, смесь довести до кипения и кипятить в течение 15 минут. Когда морковь станет наполовину мягкой, ее вынуть и нашинковать. Хорошие, жирные сельди промыть в воде и обсушить.

В подготовленные банки уложить сначала морковь, затем слой сельди и так прослаивать, пока банки не наполнятся. Маринад снова вскипятить, дать ему немного остыть и влить в банки. Банки закатать и поставить на хранение в холодное темное место.

Маринованный бестер

Ингредиенты

1 кг бестера, 1 л столового уксуса, 5 г черного перца горошком, 2–3 г имбиря, 3–4 головки чеснока, 2–3 г эстрагона, 2 г чабреца, 2 г майорана, 50–60 г соли.

Способ приготовления

Рыбу промыть, вынуть позвоночник и хрящи, после чего разрезать на куски весом 200–250 г. В уксус добавить перец, имбирь и очищенный и измельченный чеснок. Нарезанные куски рыбы положить в кастрюлю и залить пряным уксусом. После чего добавить эстрагон, чабрец и майоран, а также соль и все вскипятить.

Рыбу варить до готовности, затем уложить в приготовленные банки. После этого добавить специи. В конце влить пряный уксус и банки закатать.

Хранить в темном прохладном месте.

Щука, маринованная по-монастырски

Ингредиенты

1 кг щуки, 100 мл растительного (конопляного) масла, 1 л столового уксуса, 2–3 головки чеснока, пряности (любые).

Способ приготовления

Рыбу очистить, разделать и разрезать на куски. После чего куски обжарить в конопляном масле, а затем немного подсушить в духовке. Подсушенную рыбу разложить по банкам и влить предварительно нагретый уксус с пряностями и натертым чесноком. Банки закатать и поставить на хранение в холодное место.

Маринованная корюшка

Ингредиенты

1 кг корюшки, 1 л столового уксуса, 300 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Приготовить маринад. Морковь отварить и нашинковать. Рыбу промыть, опустить в маринад и вскипятить. После этого корюшку положить в решето и дать уксусу стечь. Отваренную рыбу уложить в банки плотными рядами, перекладывая ее морковью, петрушкой и нарезанным кольцами луком.

Затем залить уксусом, оставшимся после варки корюшки. Банки закатать и поставить в холодное место.

Маринованная стерлядь

Ингредиенты

1 кг стерляди, 1 л столового уксуса, 100 г растительного масла, по 4–5 шт. винных ягод, фиников, изюма, по 2–3 ломтика лимона и апельсина (без кожуры и косточек), 1 кисло-сладкое яблоко (небольшое), 20 г горчицы (готовой).

Способ приготовления

Рыбу промыть и отварить в воде, не соля. Затем удалить из нее крупные кости и разрезать на куски. Подготовленную таким образом стерлядь разложить по банкам и залить маринадом. Маринад приготовить из уксуса, в который добавить ягоды, финики, изюм и фрукты (яблоко разрезать на 4 части). Все это вскипятить два раза, после чего добавить горчицу. Маринад остудить и теплым влить в банки со стерлядью.

Фрукты проложить между кусками рыбы. Залить маслом, закатать банки и поставить в прохладное место.

Хек под томатным маринадом

Ингредиенты

1 кг хека, 100 мл растительного масла, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 лавровый лист, 20 г зелени петрушки, специи (любые), соль.

Для маринада: 150 мл воды, 150 мл 6 %-ного уксуса, 70 г томатной пасты, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Рыбу промыть, очистить от чешуи, вынуть кости и нарезать мясо кусками. Посолить, поперчить и обвалять в муке, после чего обжарить в растительном масле. Морковь и лук очистить, помыть и нарезать соответственно кружочками и кольцами.

Приготовить маринад, вскипятить его, добавить нарезанные морковь и лук, а также зелень. Обжаренную рыбу разложить по банкам и залить кипящим маринадом. Банки закатать и поставить на хранение в холодильник.

Маринованная щука

Ингредиенты

1 кг щуки, 200 мл столового уксуса, 30 г сахара, по 20 г петрушки, сельдерея и лука-порея, 10 г репчатого лука, 1 лавровый лист, по 3–5 горошин черного и душистого перца, 2 бутона гвоздики, 20 г соли.

Способ приготовления

Щуку промыть, очистить от чешуи, вынуть кости и нарезать мясо кусками.

Каждый кусок натереть солью, уложить все в керамическую или эмалированную кастрюлю, сверху положить небольшой пресс и оставить на сутки.

Петрушку, сельдерей, лук-порей вымыть, репчатый лук очистить, все нарезать кусочками. Затем залить горячей водой и сюда же положить кусочки рыбы. Варить 10 минут, после чего рыбу вынуть.

В кипящий отвар добавить уксус, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец. После этого в кипящий маринад положить кусочки рыбы и варить еще в течение 10–15 минут. Затем рыбу разложить по банкам и залить горячим маринадом. Банки герметично закрыть и охладить.

Хранить в холодильнике.

Языки в желе

Ингредиенты

1 кг говяжьих языков, 80–100 г моркови, 50 г корня петрушки, 150 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 3–4 горошины душистого перца.

Способ приготовления

Очищенные языки уложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 2 часов. После чего в отвар добавить очищенные коренья, лук, чеснок и специи и кипятить еще 2 часа. Языки вынуть из отвара и очистить от пленки, затем нарезать кусками, уложить в подготовленные банки и залить отваром.

Банки стерилизовать 2 раза по 50 минут, затем закатать и поставить на хранение в холодное место.

Консервированная колбаса

Ингредиенты

1 кг свинины, 250 г смальца, 50 г чеснока, по 2 г горького и черного перца горошком, кишки, 15 г соли.

Способ приготовления

Свинину и смалец (100 г) пропустить через мясорубку, добавить соль, очищенный чеснок и перец. Все тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить кишки, чтобы получились небольшие колбаски длиной 10–12 см. Варить их в течение 30 минут, после чего обжарить в сотейнике и уложить в подготовленные банки. Сверху залить горячим смальцем (150 г). Банки стерилизовать в течение 1 часа и оставить на сутки, затем еще раз простерилизовать и закатать. Хранить в холодном месте.

Печень в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг печени, 100 г жира, 100 г репчатого лука, 200 г помидоров, 5 г сахара, по 1 г горького и душистого перца горошком, 200 г воды, 15 г соли.

Способ приготовления

Печень промыть, разрезать на куски размером 2–3 см, отбить лопаточкой и посыпать солью. После чего обжарить в жире. Лук очистить, нарезать кольцами и тоже обжарить. Вымытые помидоры пропустить через мясорубку, полученное пюре разбавить водой и добавить туда сахар и специи. Томатную массу довести до кипения, варить в течение 15 минут. Стеклянные банки простерилизовать над паром.

В подготовленные банки уложить обжаренную печень, прокладывая ее кольцами лука. Залить томатным соусом и поставить стерилизоваться в течение 1,5 часов. После чего банки закатать, остудить и поставить в прохладное место.

Паштет мясной

Ингредиенты

1 кг свинины, 1,2 кг телятины, 800 г свиного шпика, 800 г свиной печени, 400 мл воды, 2–3 яйца, 400 г репчатого лука, 400 г черствого хлеба, 10–12 горошин душистого перца, 4 лавровых листа, 60 г соли.

Способ приготовления

Свиной шпик нарезать небольшими кусочками и вытопить из него жир. Свинину и телятину промыть, нарезать небольшими кусками и обжарить в полученном жире. После этого мясо переложить в чугунок, добавить воду, очищенный лук, соль, перец и лавровый лист. Мясо тушить до готовности. Свиную печень обжарить в смальце. В соке, образовавшемся после тушения мяса, замочить черствый хлеб. После этого мясо, печень и хлеб два раза пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить яйца и соль и хорошо перемешать. Готовый паштет разложить по банкам и поставить стерилизоваться в течение 80 минут. Повторить эту процедуру еще раз через сутки. После чего банки закатать и остудить. Хранить в холодильнике.

Консервированная жареная курица

Ингредиенты

1 курица, 1 л куриного бульона, пряности (любые), соль.

Способ приготовления

Птицу ощипать и выдержать на холоде в течение 1 суток. После чего разделать: удалить шейку, лапки, крылышки, внутренности и запечь на противне в духовке. Мясо отделить от костей и уложить в банки, добавить соль и пряности, залить бульоном.

Банки стерилизовать 1–1,5 часа, затем закатать.

Консервированная вареная птица

Ингредиенты

1 тушка птицы (курицы, индюшки, гуся или утки), 200 г моркови, 50 г петрушки, 50 г лука-порея, 3–4 горошины черного перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Птицу варить в течение 15 минут.

После чего снять кожу, мясо положить в бульон, добавить очищенную морковь, петрушку, лук, перец и соль и продолжить варить: курицу – 45 минут, утку – 60 минут, индюшку и гуся – 90 минут.

Готовое мясо отделить от костей и разложить по стерильным банкам, залить жирным бульоном. Банки стерилизовать с промежутками в 24 часа: первый раз – 80 минут, второй и третий – по 70 минут. После этого банки закатать и, когда они остынут, поставить в прохладное место.

Индейка в маринаде

Ингредиенты

1 кг мяса индейки, 50 г моркови, 50 г репчатого лука.

Для маринада: 500 мл столового уксуса, по 20 г петрушки и сельдерея, 2–3 г перца, 1–2 лавровых листа, 10 г мускатного ореха, 2 г гвоздики, 40 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и зажарить в духовке. Затем отделить от костей, нарезать ломтиками, остудить и сложить в банки. Морковь и лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Приготовить маринад, добавить в него морковь с луком и горячим залить в банки.

Стерилизовать 2 раза по 50 минут, после чего банки закатать и поставить в прохладное место.

Солонина

Ингредиенты

1 кг мяса (любого), 1 ½ г калийной (натриевой) селитры,100 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать кусками 4 × 8 см. Приготовить посолочную смесь, смешав соль и селитру. Уложить мясо в посолочную емкость (банку или деревянный бочонок), пересыпая каждый слой приготовленной смесью. Сверху накрыть крышкой с грузом, убрать в прохладное место.

Солонина провесная

Ингредиенты

1 кг говядины, 20 г селитры, 300 г соли.

Способ приготовления

Говядину (без костей) промыть и нарезать тонкими кусочками. Натереть каждый кусок смесью из соли и селитры. Плотно уложить в посолочную емкость и оставить в прохладном месте на 4 недели. Не менее 1 раза в неделю мясо нужно перебирать, перекладывая нижний слой наверх, а верхний укладывая на дно. В начале 5-й недели мясо надо пересыпать отрубями и вывесить в теплом месте для сушки. К концу недели солонина будет готова к употреблению. Провесная солонина может долго храниться без порчи, если ее убрать в холодное место.

Франконская солонина

Ингредиенты

1 кг мяса (любого).

Для рассола: 1 кг воды, 8 г селитры, 150 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить рассол, добавив в воду соль и селитру и размешать до полного растворения. Опустить в рассол мясо, поставить на слабый огонь и варить до испарения почти всей жидкости. Повесить мясо для сушки в теплом помещении на 24 часа. После убрать в прохладное место.

Солонина с сахаром и специями

Ингредиенты

1 кг мяса (любого), 300–400 г свеклы, 2–3 лавровых листа, 5 г кориандра, 15 г можжевельника (истолченного в порошок), 5 г перца, 500 г соли.

Способ приготовления

Мясо (без костей) промыть и нарезать кусочками, натереть солью и, разложив на доске, дать подсохнуть. Приготовить смесь из лавровых листьев, кориандра, можжевельника и перца, все тщательно истолочь. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Уложить мясо в посолочную емкость, пересыпая каждый слой смесью из специй и добавляя тертую свеклу, которая придаст солонине приятный вкус. Накрыть мясо крышкой с грузом и убрать в прохладное место. Через 1 неделю мясо будет готово к употреблению. Такую солонину не рекомендуется долго хранить, поскольку мясо со временем становится жестким и теряет свои вкусовые качества.

Английская солонина, приготовленная в рассоле

Ингредиенты

1 кг мяса (любого), 40 г сахара.

Для рассола: 350 мл воды, 1 г селитры, 80 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать кусочками 5 × 10 см. Натереть каждый кусок сахаром, разложить на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая кусочки с одной стороны на другую.

После того как сахар впитается, вытереть каждый кусок мяса насухо и поместить в приготовленный рассол (прокипятить воду с солью и селитрой до полного их растворения и остудить). Оставить мясо на 2 недели в холодном месте, ежедневно переворачивая кусочки в рассоле. Спустя положенное время мясо следует развесить и просушить.

Гамбургская солонина

Ингредиенты

1 кг мяса (любого), 4 г мускатного ореха, 4 г лаврового листа (толченого), 15 г сахара, 10 г селитры, 5 г корицы, 5 г розмарина, 5 г гвоздики, 10 г перца, 90 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из всех перечисленных выше ингредиентов (исключая перец) и натереть ею мясо. Оставить на 4–5 часов в теплом помещении, разложив кусочки мяса на доске, затем уложить их в посолочную емкость, пересыпая перцем каждый слой, и убрать в прохладное место на 1 месяц. В течение этого времени нужно через день перекладывать мясо сверху вниз.

Датская солонина

Ингредиенты

1 кг мяса (любого), 50 г сахара.

Для рассола: 400 мл воды, 2 г селитры, 4 г перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Натереть сахаром (использовать половину) и разложить на доске. Оставить в прохладном помещении на 4–5 дней, периодически переворачивая и добавляя оставшуюся часть сахара (3–4 раза в день).

Когда сахар окончательно впитается, кусочки вытереть насухо.

Приготовить рассол, прокипятив в воде соль, селитру и перец. Положить мясо в холодный рассол и оставить на 2 недели в прохладном месте, перекладывая куски мяса в рассоле по 4–5 раз в неделю.

По истечении положенного времени мясо достать, вытереть насухо, завернуть в холст, перетянуть нитью и подвесить для просушивания в теплом помещении. Через 1–1,5 недели солонина будет готова к употреблению.

Американская солонина

Ингредиенты

1 кг говядины, 6 г селитры, 15 г сахара, 15 г можжевеловых ягод (толченых), 4 г перца, 60 г соли.

Для рассола: 500 мл воды, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г бадьяна, 3 г кишницы.

Способ приготовления

Говядину промыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, просушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара, толченых можжевеловых ягод и перца. Разложить на доске на 5 часов.

Приготовить рассол, прокипятив в воде специи. Остудить рассол и опустить в него мясо, убрать в прохладное место на 4 недели, накрыв крышкой с грузом.

Периодически мясо в рассоле нужно перекладывать сверху вниз.

Солонина нежная

Ингредиенты

1 кг говядины, 20 г сахара, 5 г селитры, 70 г соли.

Для заливки: 300–400 мл воды, 20 г можжевельника (толченого), 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г лаврового листа (толченого), 3 г перца.

Способ приготовления

Мясо промыть и, нарезав тонкими кусочками, разложить на 1–2 часа на доске для просушки в теплом помещении. После натереть мясо смесью (использовать ½ часть) из соли, сахара и селитры, истолченных в порошок. Разложить кусочки на дно просторной емкости так, чтобы каждый кусочек лежал отдельно, и убрать в прохладное место. Через 5 дней пересыпать мясо ½ частью смеси и так повторить еще два раза – через 7 дней. Спустя 1 неделю приготовить заливку: добавить в воду специи и кипятить в течение 5 минут. Охладить до 70 °С и аккуратно вылить на мясо, следя за тем, чтобы вся жидкость впиталась.

Через 2–3 дня мясо будет готово к употреблению. Приготовленная таким образом солонина очень нежная и имеет необычный вкус.

Говядина, засоленная со специями

Ингредиенты

1 кг говядины, 1 г селитры, ½ г кориандра, ½ г майорана, ½ г базилика, ½ г шафрана, ½ г чабреца, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, ½ г красного молотого перца, ½ г перца, 40 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками (200–300 г) и слегка просушить, разложив на доске. Приготовить смесь из специй, чеснок истолочь. Натереть мясо смесью и толченым чесноком, уложить (большие куски в середину) в посолочную емкость, на дно которой предварительно насыпать смесь из специй и положить лавровые листья.

Накрыть мясо крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Когда начнет выступать рассол, емкость нужно плотно закрыть (бочонок с крышкой просмолить) и поставить на 3 недели в прохладное помещение, переворачивая емкость 2 раза в неделю вверх дном, чтобы равномерно распределялся сок. Хранить мясо нужно при температуре не выше 0 °С.

Свиные окорока, засоленные по-английски

Ингредиенты

10 кг свиных окороков, 250 г сахара, 250 г бузины (сушеной), 100 г селитры, 800 г соли.

Для рассола: 5 л воды, 5 кг соли.

Для заливки: 5 л воды, 500 г эстрагона.

Способ приготовления

Свиные окорока отжать, чтобы вышло как можно больше крови, тщательно промыть в холодной воде, просушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры и бузины, перетертых вместе до порошкообразного состояния. Положить в посолочную емкость (бочку, кадку) и убрать в прохладное место.

Через 3 дня приготовить рассол из воды и соли (соль должна полностью раствориться). Залить этим рассолом окорока и оставить еще на 7 дней.

Приготовить заливку: добавить в воду измельченный эстрагон, кипятить в течение 5 минут, затем снять пену и охладить. Окорока переложить в чистую емкость и полить заливкой, убрать в прохладное место на 2 недели.

Свиные окорока, засоленные с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты

10 кг свиных окороков, 500 г сахара, 100 г селитры, 100 г перца, 50 г гвоздики, 900 г соли.

Для рассола: 5 л воды, 300 г можжевеловых ягод (сушеных), 100 г соли.

Способ приготовления

Свиные окорока промыть, просушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры, перца и гвоздики. Уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место на 1 неделю.

Приготовить рассол, добавив в воду соль и можжевеловые ягоды. Кипятить рассол в течение 5 минут, затем охладить и залить окорока, накрыть емкость крышкой и оставить на 1–1,5 месяца в прохладном месте. При желании по истечении этого времени окорока можно закоптить.

Соленые свиные ножки

Ингредиенты

1 кг свиных ножек, 5 зубчиков чеснока, 2–3 лавровых листа, 2 г селитры, 15 г перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Свиные ножки очистить, промыть в проточной воде, слегка просушить, разрубить вдоль, натереть толченым чесноком и пересыпать смесью из соли, селитры и перца.

Уложить в посолочную емкость, добавить лавровые листья, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место.

Через 7–10 дней свиные ножки достать, положить в глубокую емкость, залить водой (чтобы она целиком покрывала их), варить на медленном огне в течение 5 часов (по мере необходимости доливать воду).

К столу подавать в холодном виде с хреном и уксусом, можно и с нашинкованной кислой капустой.

Соленая ветчина

Ингредиенты

1 кг свинины, 1,6 г селитры, 3 г сахара, 0,6 г борной кислоты, 1 лавровый лист, 1 ½ г гвоздики, 3 г кориандра, 3 г майорана, 1 зубчик чеснока, 1,6 г черного молотого перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Для соления можно использовать грудинку, лопатки, филей, нарезанный кусочками по 200 г, шпик (сало), нарезанный по 100 г.

Мясо (или сало) сначала нужно тщательно промыть, удаляя кровь.

Слегка просушить и натереть смесью из соли, селитры, борной кислоты, толченого чеснока и прочих специй. Уложить в посолочную емкость и накрыть крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, затем убрать в прохладное помещение.

Периодически кусочки мяса нужно перекладывать снизу вверх, чтобы все слои равномерно пропитывались образованным соком.

Свиные языки, засоленные со специями

Ингредиенты

1 кг свиных языков, 0,6 г селитры, 0,3 г гвоздики, 0,3 г кориандра, 0,3 г лаврового листа (толченого), 0,3 г красного молотого перца, 0,3 г черного молотого перца, 25 г соли.

Способ приготовления

Свиные языки вымачивать в крови 2 дня, затем достать, вытереть насухо и отбить с помощью пестика. Специи растереть вместе до получения порошка, втереть в мясо. Уложить языки в емкость, накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 2 дня, по 4–5 раз в день перекладывая мясо сверху вниз. Затем емкость плотно закрыть крышкой и убрать в холодное место.

В таком виде языки могут храниться 4 месяца, периодически емкость с засолом необходимо переворачивать, чтобы мясо равномерно пропитывалось образовавшимся соком.

Украинское сало, засоленное в рассоле со специями

Ингредиенты

1 кг сала (шпик), ½ г порошка душистого перца, ½ г кардамона, ½ г майорана.

Для рассола: 1 л воды, 1–2 лавровых листа, 2 г красного молотого перца, 500 г соли.

Способ приготовления

Сало промыть, нарезать крупными кусками, каждый надрезать, положить в емкость с рассолом (приготовить его из воды, соли, лавровых листьев и перца). Варить в течение 3–4 минут, затем снять с огня, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Сало достать из рассола, просушить, пересыпать смесью из кардамона, майорана и порошка душистого перца. Завернуть каждый кусок в полотно, обвязать и убрать в холодное место (оптимальная температура хранения 0 ˚С).

Через 2 недели сало будет готово к употреблению.

Подобный метод засолки позволяет получить белое, сочное и нежное сало с очень приятным вкусом.

Украинское сало

Ингредиенты

1 кг сала (шпик), 70 г соли.

Способ приготовления

Для засолки используется сало с 4–5 прожилками мяса (спецкормление животного).

Сало нарезать кусками 4 × 5 см, сделать на каждом куске по 1 надрезу. Натереть солью (использовать ½ часть), уложить рядами в посолочную емкость, пересыпая каждый слой оставшейся солью. Накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 5 дней. В течение этого времени куски сала нужно периодически перекладывать сверху вниз. Затем сало следует убрать в прохладное место. Через 20 дней шпик будет готов к употреблению.

Хранить соленое сало можно как в банке с рассолом, так и завернутым в полотно.

Малороссийское сало

Ингредиенты

1 кг свиного сала, 1 г селитры, 100 г соли.

Способ приготовления

Свиное сало (с кожей) промыть, просушить, нарезать порционными кусками. Растолочь соль с селитрой и полученной смесью натереть сало. Уложить в емкость, накрыть крышкой с гнетом и поставить в холодное место на 1 месяц. Затем переложить сало в полотняные мешочки и повесить сушить на воздух.

Сало, засоленное с чесноком

Ингредиенты

1 кг свиного сала, 100 г соли, 3–4 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Свиное сало с кожей промыть в холодной воде, просушить, сделать глубокие надрезы по всей длине куска. Чеснок растолочь, смешать с солью и полученной смесью натереть сало. Оставить в эмалированной кастрюле, накрытой крышкой, на 1–2 дня при комнатной температуре. Завернуть в плотную материю, обвязать шнуром и убрать в холодное место. Через 1,5–2 недели сало будет готово к употреблению.

Сало топленое

Ингредиенты

1 кг свиного сала, 150 г яблок, 150 г лука, 3 г гвоздики, 15 г соли.

Способ приготовления

Сало помыть, просушить, нарезать маленькими кусочками. Яблоки и лук очистить, помыть и мелко нарезать. Все подготовленные продукты положить в высокую сковороду, посыпать солью и гвоздикой. Держать на слабом огне до отделения жира. Жир снимать ложкой и переливать в банку. Когда жир остынет, накрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место. В таком виде сало очень долго сохраняется, в дальнейшем его можно использовать для приготовления различных блюд.

Соленые утки

Ингредиенты

10 кг уток, 250 г яблок, 2–3 зубчика чеснока, 80 г селитры, 200 г соли, корица, гвоздика, перец.

Способ приготовления

Подготовленных уток промыть, разрезать каждую на две части. Яблоки и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, добавить к смеси соль и селитру (использовать лишь половину) и специи по вкусу. Полученной смесью натереть уток, плотно уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Через 2–3 дня куски переложить сверху вниз и пересыпать оставшейся смесью соли, селитры и специй. Соленые утки будут готовы к употреблению через 2,5–3 недели.

Засолка куриного филе

Ингредиенты

1 кг куриного филе, 150 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 70 соли.

Способ приготовления

Куриное филе промыть, просушить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, нарезать кольцами, чеснок нарезать мелкими кусочками. Мясо, лук и чеснок уложить послойно в посолочную емкость (банку), пересыпая каждый слой куриного филе солью и перцем. Накрыть крышкой с гнетом и оставить при комнатной температуре на 16 часов. Закрыть банку плотной крышкой и перевернуть, затем убрать в холодное место. В течение 2 недель банку следует периодически переворачивать по 4–5 раз в неделю. По истечении этого срока куриное филе будет готово к употреблению.

Соленые куриные крылышки

Ингредиенты

1 кг куриных крылышек, 250 г моркови, 15 г сахара, 3 г гвоздики, 70 г соли.

Способ приготовления

Куриные крылышки промыть, просушить, натереть солью. Морковь очистить, натереть на крупной терке, добавить сахар и гвоздику. На дно посолочной емкости насыпать немного соли, положить слоями куриные крылышки и морковь. Накрыть крышкой с грузом и оставить на 1 день при комнатной температуре, затем плотно закрыть крышкой и убрать в прохладное место. Через 1–1,5 недели куриные крылышки будут готовы к употреблению. В течение этого срока емкость с соленьем необходимо переворачивать по 2–3 раза в день, чтобы получившийся сок равномерно пропитывал все мясо.

Сухой способ соления рыбы

Ингредиенты

1 кг рыбы (любой), 150–200 г соли.

Способ приготовления

Этот способ считается наиболее простым средством заготовки рыбы. Для засолки можно использовать воблу, сазана, жереха, леща, линя, красноперку, тарань, язя, чехонь, окуня и т. п. Рыбу, которая весит менее 500 г, можно солить непотрошеной. Для этого рыбу нужно вымыть, немного просушить и натереть солью, набивая соль и в жабры. У более крупной рыбы внутренности нужно удалить. Для этого рыбу надо разрезать от головы до хвоста, внутренности вынуть, молоки и икру можно оставить. Затем рыбу промыть, слегка просушить и натереть солью внутри и снаружи, заполнить жабры. Рыбу весом 1,5–2 кг и более дополнительно разрезать на спинке, в этот разрез также насыпать соли. Подготовленную таким образом рыбу уложить плотными рядами брюшком вверх в посолочную емкость (бочонок или ящик). Сверху рыбу еще раз пересыпать солью, поскольку часть соли образует вместе с соком рассол, который стечет на дно емкости.

Время соления будет зависеть от количества и размера рыбы, а также от температуры воздуха в помещении, где находится рыба.

В прохладном помещении (с температурой 0 °С) рыба будет готова к употреблению через 10–12 дней, при более высокой температуре рыба просолится уже через 5 дней.

Рыба, которая лежит в слабом засоле непродолжительное время, называется свежепросольной. Та, что находится в засоле долго, – соленой.

Для продления срока годности соленую рыбу лучше хранить в холодном месте со льдом.

Малосольная рыба

Ингредиенты

1 кг рыбы (любой), 200 г укропа, 10–20 г сахара, 50– 100 г соли.

Способ приготовления

Для данного способа соления подходят форель, сельдь, салака, камбала, скумбрия и некоторые другие виды рыбы.

Прежде чем приступить к засолке, необходимо убедиться, что рыба не поражена паразитами, их личинками и пр. Ее надо обработать с соблюдением всех норм гигиены: свежую рыбу помыть, вскрыть по всей длине со стороны спинки, голову, хвост и все внутренности удалить (можно отрезать также плавники). Внутри рыбу промывать водой не нужно, а лишь протереть чистой тканью. У крупной рыбы можно также удалить позвоночник и ребра. Для этого сделать надрезы и аккуратно извлечь кости. Подготовленную таким способом рыбу с кожей и чешуей затем нужно посыпать солью и сахаром.

Уложить на пергаментную бумагу кожей вниз, перекладывая укропом. Верхний слой филе положить мясом вниз. Плотно завернуть в пергамент, поместить под гнет и убрать в холодное место.

Если для засолки используется мелкая рыба, то она будет готова через 4–5 часов, крупная – через 24 часа.

Вяленая рыба

Ингредиенты

1 кг рыбы (любой), 150 г соли (для умеренного посола), 250–300 г соли (для крепкого посола).

Способ приготовления

Для вяления лучше использовать рыбу средней жирности, такую как вобла, тарань, плотва, густера, подлещик, чехонь, язь, окунь, щука, карп, мойва и др. Мелкую рыбу можно солить непотрошеной; крупную потрошить, оставляя лишь икру и молоки. Очень крупную рыбу нужно дополнительно разрезать вдоль спинки и удалить позвоночник и ребра. Подготовленную рыбу посолить, уложить плотными рядами в посолочную емкость (бочонок или большую эмалированную кастрюлю), накрыть деревянным кружком с грузом и убрать в холодное место.

Мелкую рыбу достаточно солить в течение 2–3 дней, крупную – 8–10 дней. Когда рыба просолится, можно приступить к вялению. Для этого рыбу нужно достать из засола, нанизать на шпагат спинками в одну сторону, при этом иглу надо пропускать через глазные впадины.

Связки рыбы промыть в чистой холодной воде, подвесить для просушивания на открытом воздухе, под навесом, прикрыв марлей от мух.

Через 2 недели рыба будет готова к употреблению.

Окунь, соленный со специями

Ингредиенты

1 кг окуней, 2–3 лавровых листа, 3 г кардамона, 2 г гвоздики, 5 г перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Окуней очистить от чешуи, отрезать плавники и хвост, разрезать на 2 части и удалить кости. Затем вытереть насухо, натереть филе смесью из соли и специй. Уложить в посолочную емкость, плотно закрыть и убрать в прохладное место. Периодически (2–3 раза в неделю) емкость нужно переворачивать. Через 10–14 дней рыба будет готова к употреблению.

Сельдь, засоленная по-гамбургски

Ингредиенты

1 кг сельди, 100 г горчицы, 1–2 лавровых листа, 250 г растительного масла, 3 г перца.

Способ приготовления

Сельдь залить холодной кипяченой водой и вымачивать 24 часа.

После снять кожу, отрезать голову и хвост, разрезать на две части, удалить кости и вытереть насухо. Посыпать филе перцем и смазать горчицей, завернуть каждую половинку сельди в трубочку и плотно уложить в посолочную емкость.

Залить растительным маслом, добавить лавровые листья, плотно закрыть и убрать на 10–14 дней в холодное место.

Перед тем как подать к столу, уложить трубочки на блюдо, украсить зеленью петрушки или кольцами лука, можно также добавить маслины по вкусу.

Соленая горбуша

Ингредиенты

1 кг горбуши, 25 г сахара, 50 г соли, перец.

Способ приготовления

Рыбу помыть, отрезать голову и хвост, удалить внутренности и кости, насухо вытереть бумажной салфеткой, натереть смесью из сахара, соли и перца.

Очень плотно завернуть в чистую хлопчатобумажную салфетку, предварительно увлажненную кипяченой водой. Затем завернуть в полотенце, перетянуть нитью, уложить в полиэтиленовый пакет, завернуть еще в бумагу и убрать в морозильную камеру.

Через 3–4 недели рыба будет готова к употреблению.

Малосольная форель со специями и горчицей

Ингредиенты

1 кг рыбы (любой), 10 г сахара, 5 г сухой горчицы, 2 г перца, 2–3 лавровых листа, 80 г соли.

Способ приготовления

Форель помыть и очистить. В подготовленных таким образом тушках сделать надрез вдоль всей длины со стороны спинки. Удалить голову и внутренности, отрезать хвост и плавники, кожу и чешую оставить. Протереть тушки внутри бумажной салфеткой или полотенцем. Приготовить смесь из соли, перца, сахара и горчицы. Натереть рыбу этой смесью, уложить в посолочную емкость брюшком вниз, добавив лавровые листья. Установить гнет и убрать в холодное место на 5–6 часов, после чего переложить верхние тушки вниз и снова оставить на холоде. Через 3–4 часа малосольная рыба будет готова к употреблению.

Камбала, засоленная с маслинами

Ингредиенты

1 кг рыбы (любой), 200 г маслин, 10 г сахара, 3 г перца, 25 мл растительного масла, 100 г соли.

Способ приготовления

Камбалу помыть, сделать надрез вдоль спинки, удалить внутренности, позвоночник и ребра. Отрезать голову, хвост и плавники. Протереть тушку внутри и снаружи бумажным полотенцем, натереть смесью из соли, сахара и перца, оставить на 2 часа при комнатной температуре, затем уложить в посолочную емкость, добавить маслины, растительное масло и, накрыв кружком с грузом, убрать в прохладное место на 24 часа.

Копченая говядина сухого посола

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 400 г соли.

Способ приготовления

Свежую говядину промыть, просушить, натереть смесью соли и селитры. Уложить в посолочную емкость (ящик и т. п.), оставить в теплом помещении на 12–16 часов.

Достать, повесить для выветривания на несколько часов, затем коптить холодным способом в течение 2–3 недель с небольшими перерывами на 2 часа.

Соленая копченая говядина

Ингредиенты

10 кг говядины, 12 г селитры, 100 г сахара, 400 г соли.

Способ приготовления

Для копчения отобрать задние части туши. Подготовить, отрубив кости ног и почечную часть, снять лишний жир. Соль, селитру и сахар истолочь вместе, натереть мясо и уложить в емкость (кадку, бочку и т. п.). Установить сверху гнет и оставить при комнатной температуре на 1 день. Затем убрать в прохладное помещение на 2 недели.

В течение этого времени куски необходимо периодически переворачивать. Если выделенного во время соления сока окажется недостаточно, приготовить рассол (на 250 мл воды 12 г соли), охладить и залить им мясо. После достать мясо, дать обсохнуть, коптить холодным способом в течение 2 недель, повесить в прохладном помещении на 1 день. Готовое мясо можно в дальнейшем варить как ветчину или запекать в тесте.

Говядина, копченная по-гамбургски

Ингредиенты

10 кг говядины, 350 г соли, 10 г селитры.

Способ приготовления

Мясо промыть, разделить на небольшие куски, опустить в кипяток и довести до кипения. Вынуть из воды, просушить в решете, натереть смесью из соли и селитры. Уложить в емкость, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем вынуть, обернуть каждый кусок в белую бумагу и коптить холодным способом. Через 5 дней говядина будет готова к употреблению.

Говядина, копченная со специями

Ингредиенты

10 кг говядины, 50 г сахара, 12 г селитры, 3 г корицы, 2 г гвоздики, 10 г мускатного ореха, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 350 г соли.

Способ приготовления

Две задние части тушки промыть, натереть смесью из соли, сахара, селитры и специй (использовать смеси).

Уложить в посолочную емкость, оставить в прохладном месте, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Через 2 дня добавить оставшуюся смесь из специй.

Через 6–8 дней слить образовавшийся сок и оставить мясо еще на 2–3 дня для досаливания в той же емкости.

Затем поместить говядину в емкость с холодной водой и оставить для вымачивания на 12 часов, что сделает мясо очень нежным и мягким. Промыть еще раз в проточной воде, вывесить для выветривания в сухом помещении на 2 дня. Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель, делая небольшие перерывы на 2 часа. Вновь подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня. Копченная таким образом говядина может храниться в холодном месте более 3 недель.

Копченая баранина

Ингредиенты

10 кг баранины, 12 г селитры, 420 г соли, перец.

Способ приготовления

Задние части баранины разделать, удалив кости ног, почечную часть и лишний жир. Опустить в кипяток, довести до кипения, вынуть и дать просохнуть. Соль, селитру и перец смешать, истолочь и натереть этой смесью баранину. Уложить в посолочную емкость, придавив сверху крышкой с грузом, через 24 часа убрать в прохладное место и оставить баранину на 1,5–2 недели. В течение этого времени куски баранины нужно периодически переворачивать, чтобы выделяемый сок равномерно пропитывал все мясо.

Если сока окажется мало, приготовить рассол из воды и соли (на 250 л воды 12 г соли) и холодным полить мясо, следя, чтобы рассол впитывался. Коптить баранину нужно холодным способом, как говядину.

Копченый кролик

Ингредиенты

10 кг мяса кролика, 400 г шпика, 2–3 лавровых листа, 25 мл лимонного сока, 10 ягод можжевельника, 2–3 зубчика чеснока.

Для рассола: 10 л воды, 10 г сахара, 10 г перца, 2 г корицы, 2 г имбиря, 20 г соли, лимонный сок.

Способ приготовления

Для копчения тушки кролика разделать, отделив ребра и разделив каждую тушку на четыре части (2 лопаточные и 2 задние). Натереть толченым чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для выветривания на 3–4 дня в помещении с температурой 10 °С.

Приготовить рассол, добавив в воду соль, лимонный сок, ягоды можжевельника и специи. Довести рассол до кипения, дать остыть и залить куски мяса, уложенные в посолочную емкость и пересыпанные толчеными лавровыми листьями. Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз не менее 2 раз в день. Затем мясо достать из рассола, просушить и сделать на каждом куске несколько надрезов. Положить в эти надрезы мелко нарезанный шпик.

Далее куски обработать по отдельности: положив кусок между двумя разделочными досками, нужно отбить обухом топора (или другим подручным средством), чтобы суставы и крупные кости расплющились. Подвесить в коптильной камере каждый кусок отдельно и коптить 3–4 часа.

Для дымообразования использовать ветки ольхи, в конце можно добавить немного веток можжевельника.

Сначала мясо разогреть теплым дымом, затем температуру дыма постепенно снизить.

Периодически мясо кролика нужно обмакивать в рассол, чтобы мясо не высыхало. Мясо копченого кролика можно хранить до 2 недель в прохладном помещении.

Копченая козлятина

Ингредиенты

1 тушка козы, 10 зубчиков чеснока, 30 г сахара, 10 г черного молотого перца, 10 г красного молотого перца, 70–80 г соли, корица, гвоздика, кориандр.

Способ приготовления

Освежеванную тушку козы опалить, разрезать вдоль (по грудке), распластать, сделать надрезы на филейных частях, положить в них мелко нарезанный чеснок. Приготовить смесь из соли, сахара и специй, натереть этой смесью тушку. Оставить в прохладном месте для просаливания на 1–2 дня, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченый соленый окорок

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 50 г сахара, 6–8 лавровых листьев, 10 л воды, 250–300 г соли.

Способ приготовления

Подготовленное мясо натереть смесью соли, селитры и сахара, уложить в посолочную емкость, установить сверху кружок с грузом, оставить в теплом помещении на 1–1,5 суток. Выветривать на воздухе в течение 24 часов, коптить при температуре 40–45 °С в течение 3–4 часов. Добавить в воду сок, который выделился при солении, положить лавровые листья, опустить в нее окорок и варить 1–2 часа.

Окорок, копченный с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 70 г сахара, 8 г селитры, 8 г перца, 150 г можжевеловых ягод, 130 г соли.

Для заливки: 5 л воды, 70 г сахара, 2 гвоздички, 130 г соли, корица.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать кусками. Соль, селитру, сахар и перец истолочь вместе, натереть этой смесью окорока, уложить в посолочную емкость и пересыпать можжевеловыми ягодами. Накрыть кружком с грузом и оставить при комнатной температуре на 1 день, затем убрать в прохладное место на 6 дней.

В кипящей воде растворить соль, сахар, положить гвоздику и корицу, варить 2–3 минуты, профильтровать, охладить и залить мясо. Оставить в прохладном месте на 2–3 недели. Достать мясо, слегка просушить, коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель.

Шинка из свинины

Ингредиенты

10 кг свинины (лопаточная часть), 2–3 зубчика чеснока, 10 г селитры, 30 г сахара, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 300 г соли.

Способ приготовления

Для копчения использовать лопаточную часть свиной тушки. Куски свинины промыть, просушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара и специй. Уложить в посолочную емкость, переложив измельченным чесноком, установить гнет и, продержав 2–3 часа в теплом помещении, убрать в прохладное место на 5–7 дней, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. По истечении положенного времени достать куски мяса и переложить их для вымачивания в холодную воду на 3–4 часа. Промыть в проточной воде, сделать узкие прорези, протянуть сквозь них шпагат (или тонкую пеньковую веревку) и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 2–3 часа. Затем обернуть бумагой каждый кусок (это предохранит окорок от загрязнения копотью), бумагу следует слегка увлажнить, чтобы предотвратить ее тление и загорание.

Коптить горячим способом при температуре дыма 40–45 °С в течение 4–5 часов. Внизу подставить емкость для сбора вытапливаемого жира. Для дымообразования использовать дрова лиственных пород.

Копченые свиные лопатки должны иметь сухую поверхность желтовато-коричневого цвета. Далее с кусков снять бумагу, разложить их на подносе (или противне), накрыть чистым листом бумаги, который позволит сохранить сочность продукта, и охладить.

В дальнейшем можно либо отварить копченый окорок, либо обжарить его в тесте.

Варить следующим образом: опустить копченые лопатки в кипящую воду и варить на среднем огне до полной готовности.

На каждый килограмм веса требуется 40–50 минут, соответственно, если куски свинины весят по 5 кг, их следует варить 3,5–4 часа. Проверить готовность окорока можно с помощью вилки: если она свободно входит в толщу мяса, значит, окорок готов.

Для обжаривания нужно использовать полукопченые окорока. Куски свинины покрыть слоем теста из пшеничной или ржаной муки (слой теста – 1,5 см). Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 2,5 часов.

Запеченный в тесте окорок сохраняет сочность и приобретает великолепные вкусовые качества. После приготовления хлебную корочку с окорока нужно снять.

Хранить его в прохладном месте около 1 недели.

Копченый окорок мокрого посола с пряностями

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 400 мл красного вина, 2–3 зубчика чеснока, 150 г ягод можжевельника, 20 г соли.

Для рассола: 10 л воды, 900 г соли, 100 г сахара, 2 гвоздички, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Куски свинины промыть, просушить, натереть солью, измельченным чесноком и уложить в посолочную емкость, добавив ягоды можжевельника.

Приготовить рассол, смешав все компоненты, варить на среднем огне 15 минут, затем профильтровать и охладить. Залить готовым рассолом свинину, убрать в прохладное место на 1 неделю.

Просоленные куски мяса достать, просушить в течение 6 часов и варить в кипящей воде до полуготовности. Охладить, просушить и обернуть в бумагу, увлажнив ее красным вином и плотно перетянув шпагатом.

Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недель, периодически смачивая бумагу вином.

Копченый бараний окорок

Ингредиенты

10 кг баранины (задняя часть), 12 г селитры, 30 г сахара, 4–5 лавровых листьев, 10 г красного молотого перца, 10 горошин черного перца, 800 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть бараньей тушки разрезать на несколько больших кусков, промыть в проточной воде, просушить.

Приготовить смесь из соли, сахара, красного молотого перца и селитры, высыпать ее на сухую сковороду и подогреть на среднем огне.

Еще не остывшей смесью натереть баранину со всех сторон, уложить куски мяса в посолочную емкость, перекладывая лавровыми листьями и горошинами черного перца. Установить гнет и оставить в прохладном месте на 4 дня (не забывая перекладывать куски и натирать их образовавшимся соком). Затем баранину достать, слегка промыть в проточной воде, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 1 день.

Коптить холодным способом в течение 2–3 недель.

Чтобы мясо получилось нежным и мягким, перед копчением баранину можно отварить в течение 30 минут на сильном огне.

Окорок из говядины, копченный горячим способом

Ингредиенты

10 кг говядины, 4–5 лавровых листьев.

Для рассола: 5 л воды, 5 г красного молотого перца, 250 г соли, корица.

Способ приготовления

Куски нижней части бедра говядины промыть и уложить в посолочную емкость, переложив лавровыми листьями. В кипящей воде растворить соль, добавить корицу, перец, охладить и залить готовым рассолом куски говядины. Оставить в прохладном месте на 5–6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз и проверяя пригодность рассола (не появилась ли на его поверхности пена и проч.).

Куски достать, положить в кипящую воду и варить на среднем огне до полуготовности (примерно 1 час). Время варки будет зависеть от величины кусков: чем они крупнее, тем дольше их следует варить. Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель с небольшими перерывами, предварительно охладив окорока и перетянув каждый суровой нитью.

Копченый окорок из телятины мокрого посола

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 4–5 лавровых листьев.

Для рассола: 10 л воды, 8 г селитры, 20 г сахара, 5 г перца, 70 г соли.

Способ приготовления

Куски тазобедренной части телячьей тушки промыть, просушить, уложить в посолочную емкость, добавив лавровые листья.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, селитру, сахар и добавив перец. Рассол охладить и залить им куски телятины. Выдержать в прохладном месте в течение 1 недели.

Затем достать, просушить в проветриваемом месте в течение 2–3 дней, коптить горячим способом при высокой температуре дыма (достаточно 30 минут). Охладить, перевязать каждый кусок суровой нитью и варить на слабом огне до полной готовности (если вилка легко проходит в мякоть, значит, окорок готов). Вареный окорок, не вынимая из бульона, в котором он варился, охладить в холодной воде и, завернув в плотную ткань, убрать в морозильную камеру на 1 час. Приготовленный таким способом окорок может затем храниться в холодном месте около 2 недель.

Окорок из телятины, копченный по-крестьянски

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока.

Для рассола: 10 л воды, 10 г сахара, 5 г глутамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть телячьей тушки разрезать на крупные куски, промыть, насухо вытереть и натереть смесью из перетертых вместе ягод можжевельника и зубчиков чеснока. Затем уложить в посолочную емкость. В кипящей воде растворить соль, сахар, глутамат натрия и добавить перец, охладить и готовым рассолом залить куски телятины. Держать в рассоле 1 неделю, после чего подвесить в проветриваемом помещении на 1–2 дня для просушивания. Коптить горячим способом 20 минут, пока окорока не покроются корочкой золотисто-желтого цвета.

Копченые куски перетянуть нитью и варить на среднем огне до полной готовности (степень готовности определяется с помощью вилки). Проветрить куски телятины в сухом помещении, подвесив на крюк, в течение 2 дней, хранить в холодном месте.

Свиная копченая вырезка

Ингредиенты

10 кг свинины, 10 г селитры, 40 г сахара, 3–4 лавровых листа, 3–4 зубчика чеснока, 5 г душистого перца, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 450 г соли.

Способ приготовления

Для копчения используется свиной окорок. Нарезать его длинными кусками толщиной 3–4 см, удалить лишний жир и соединительные ткани. Соединить соль, сахар, черный и красный перец и селитру.

Приготовленной смесью натереть куски свиной вырезки с двух сторон, уложить в посолочную емкость, добавив измельченные лавровые листья и душистый перец. Накрыть кружком с грузом и оставить в прохладном месте на 10–12 дней.

По истечении этого времени куски достать и, уложив в холодную воду, вымачивать 2–3 часа. Затем просушить в проветриваемом помещении (достаточно 6 часов), натереть измельченным чесноком, коптить в течение 3–4 дней холодным способом.

После этого куски свинины на 4–5 часов положить между двумя кухонными досками, придавив грузом, и подвесить для выветривания в прохладном месте.

Спустя 5 часов свинину можно употреблять в пищу.

Копченая ветчина сухого посола с чесноком

Ингредиенты

10 кг свинины, 100 г сахара, 10 зубчиков чеснока, 500 г соли.

Способ приготовления

Чеснок растолочь и смешать с сахаром и солью. Полученной смесью натереть куски свинины и уложить их в посолочную емкость. Установить гнет и убрать в прохладное место на 3 недели. В течение этого времени куски мяса следует регулярно перекладывать сверху вниз. По истечении положенного срока образовавшийся сок слить, куски мяса оставить в емкости для досаливания еще на 4 дня. Залить холодной водой и вымачивать 14 часов, подсушить в хорошо проветриваемом помещении и через день приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель. Если для дымообразования в последние дни копчения использовать ветки можжевельника, то готовую ветчину можно будет хранить дольше.

Ветчина, копченная без дыма

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 10 л воды, 1 ½ кг сажи (от дров), 200 г соли, перец.

Способ приготовления

Мясо промыть и разрезать на небольшие куски. В воду добавить сажу от дров и варить до тех пор, пока количество воды не уменьшится в два раза. Профильтровать, в полученный раствор (он должен быть темно-коричневого цвета) добавить соль и перец, размешать, положить мясо. Через 1,5–2 суток ветчину провялить на солнце или в теплом сухом помещении. Готовую ветчину хранить в прохладном сухом месте.

Ветчина, копченная по-вестфальски

Ингредиенты 10 кг свинины (задняя часть, 12 г селитры, 60 г сахара, 400 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать большими кусками, просушить, натереть смесью из соли, сахара и селитры. Уложить в емкость и придавить грузом. Оставить в теплом помещении на 24 часа. Достать, просушить пшеничными отрубями (можно обойтись и бумажными салфетками), повесить на воздухе на 2–3 дня, коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами на 2–3 дня. Для образования дыма использовать душистое смолистое сырье.

Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты

10 кг свинины, 250 г ягод можжевельника, 100 г соли.

Для рассола: 7 л воды, 50 г сахара, 200 г соли.

Способ приготовления

Куски ветчины промыть, просушить, натереть солью и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника.

В кипящей воде растворить соль и сахар, охладить и готовым рассолом залить мясо. Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически проверяя состояние рассола и перекладывая куски мяса сверху вниз. Затем достать их из рассола, промыть в чуть теплой воде, подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом в течение 1,5 недель, добавляя в конце процедуры в дымокурню можжевеловые ветки.

Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты

10 кг свинины, 400 г ягод можжевельника, 100 г сахара, 500 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть и просушить. Ягоды можжевельника растереть с солью и сахаром, полученной смесью натереть куски мяса. Уложить мясо в посолочную емкость (шкуркой вниз), установить гнет и убрать в прохладное место на 2–3 недели. По истечении этого времени образовавшийся сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3–4 дня. Затем залить куски мяса водой и вымачивать 14 часов. После этого достать и промыть в проточной воде, подвесить для выветривания в сухом помещении. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель, делая перерывы на 2 дня. В последние дни копчения добавить для дымообразования можжевеловые ветки.

Копченая ветчина мокрого посола с чесноком

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 5–6 зубчиков чеснока.

Для рассола: 10 л воды, 250 г сахара, 12 г селитры, 700 г соли.

Способ приготовления

Задние свиные окорока замочить в холодной воде на 2 дня, затем вынуть и просушить на сите (или решете). Уложить их в посолочную емкость (кадку и т. п.), переложить измельченным чесноком.

В кипящей воде растворить соль, сахар и селитру, охладить и залить рассолом окорока, накрыть кружком с грузом. Оставить в теплом помещении на 1–2 дня, затем убрать в прохладное место.

Через 3 недели окорока достать, обсушить бумажными салфетками или дать стечь рассолу, коптить 4 недели в холодном дыму. В последние дни коптить с можжевеловыми ветками.

Копченая ветчина со специями

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 50 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 3 г гвоздики, 2 г корицы, 300 г соли.

Способ приготовления

Чеснок, лавровые листья, соль, сахар и специи истолочь вместе. Приготовленной смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость жировой частью вниз, установить гнет и убрать в прохладное место, регулярно, через каждые 2–3 дня, перекладывая верхние куски на дно емкости. Через 3 недели образовавшийся сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3 дня. Соленую ветчину залить водой и вымачивать 14 часов. Затем промыть чуть теплой водой, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4 дня. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недель. Для дымообразования использовать древесные опилки, на которые сверху нужно сыпать при каждом копчении щепотку черного молотого перца.

Копченая ветчина с красным вином и пряностями

Ингредиенты

10 кг свинины.

Для рассола: 8 л воды, 40 г сахара, 250 мл красного вина, 100 г ягод можжевельника, 1–2 лавровых листа, 1–2 зубчика чеснока, 600 г соли.

Способ приготовления

Процесс приготовления ветчины соответствует прочим рецептам мокрого посола, только копчение проводится с использованием веток ели для дымообразования: смолистое сырье придает мясу специфический вкус и цвет.

Грудинка копченая и вареная

Ингредиенты

10 кг свинины (грудинки).

Для рассола: 10 л воды, 200 г сахара, 5 г селитры, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 500 г соли.

Способ приготовления

Куски грудинки (уже промытой и просушенной) уложить в посолочную емкость, залить холодным рассолом (чеснок, соль, сахар и прочие специи кипятить в воде в течение 2–3 минут, затем профильтровать). Убрать в прохладное помещение, через 6 дней подвесить для просушивания в проветриваемом помещении. Спустя 12 часов грудинку можно коптить.

Коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Копченая ветчина по-шведски

Ингредиенты

10 кг свинины.

Для рассола: 7 л воды, 20 г сахара, 3 зубчика чеснока, 4 лавровых листа, 20 г кориандра, 350 г соли.

Способ приготовления

Приготовление ветчины соответствует технологии мокрого посола. При копчении в качестве сырья для дымообразования следует использовать сосновые и еловые опилки, а также шишки этих пород. Коптить ветчину нужно до образования корочки коричневато-красного цвета.

Копченая ветчина из шейной части

Ингредиенты

5 кг свинины.

Для рассола: 5 л воды, 50 г сахара, 50 г ягод можжевельника, 10 г перца, 500 г соли.

Способ приготовления

Шейную часть свиной тушки разрезать на куски, уложить их в емкость и залить холодным рассолом.

Рассол приготовить следующим образом: опустить в кипяток растертые ягоды можжевельника, добавить соль, сахар и перец, кипятить в течение 2–3 минут, затем профильтровать и охладить. Свинина должна находиться в рассоле 2 недели, после чего ее нужно вынуть, подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через 2 дня можно приступать к копчению, которое производится холодным способом в течение 2 недель, подкладывая сверху на опилки луковую шелуху, которая придаст мясу приятный аромат.

Копченая грудинка

Ингредиенты

10 кг свинины (грудинки), 50 г сахара, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 100 г соли.

Для рассола: 7 л воды, 50 г сахара, 10 г красного молотого перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Для копчения используется грудинка с небольшой прослойкой мяса, толщина жира должна быть 2–3 см. Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, измельченных лавровых листьев и толченого чеснока. Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и оставить при комнатной температуре на 12 часов.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, сахар и добавив перец. Рассол остудить и залить им грудинку, убрать в прохладное место на 7–10 дней.

Затем слить его, куски свинины опустить в холодную воду и вымачивать 12 часов.

Промыть в чуть теплой воде, просушить и коптить холодным способом в течение 1–2 дней. Температура дыма не должна превышать 25 °С. Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.